

# MENÚ ABRIL



• Lunes 3 •

• Lunes 10 •

Potaje de verduras  
Macarrones con tomate y queso (1,7)  
Fruta

• Lunes 17 •

Puré de bubango  
Tortilla española con salsa de tomate (3)  
Fruta

• Lunes 24 •

Puré de verduras  
Paella valenciana (2,4,13)  
Fruta

• Martes 4 •

## S E M A N A S A N T A

• Martes 11 •

Sopa de pollo (1)  
Estofado de ternera  
Fruta

• Martes 18 •

Potaje de verduras  
Cinta de lomo en su jugo con menestra de verduras  
Fruta

• Martes 25 •

Puré de calabaza  
Carne fiesta con ensalada  
Fruta

• Miércoles 5 •

• Miércoles 12 •

Puré de zanahoria  
Lomos de merluza al horno con ensalada /4)  
Fruta

• Miércoles 19 •

Lentejas compuestas con arroz blanco y huevo duro (3)

Fruta

• Miércoles 26 •

Sopa de pescado (4)  
Tortilla a la charcutera con salsa de tomate (3)  
Fruta

• Jueves 6 •

• Jueves 13 •

Puré de acelgas  
Paella mixta (2,4,13)  
Fruta

• Jueves 20 •

Puré de espinacas  
Atún en mojo hervido con papas arrugadas (4)  
Fruta

• Jueves 27 •

Potaje de berros  
Muslos de pollo al horno con habichuelas al ajillo  
Fruta

• Viernes 7 •

• Viernes 14 •

Potaje de judías  
Albondigas en salsa con papas guisadas (1,3,7)  
Fruta/Postre

• Viernes 21 •

Rancho canario (1)  
Libritos de jamón y queso con tomate a la catalana (1,3,7)  
Fruta - Postre

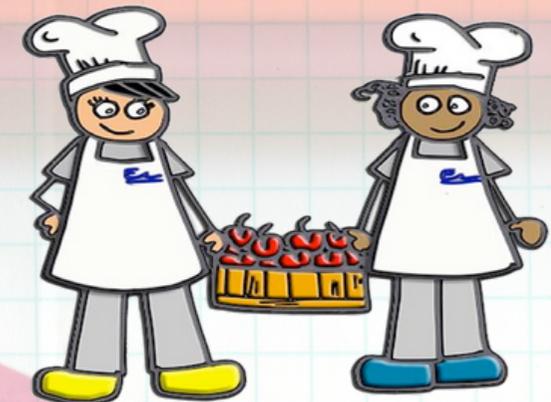
• Viernes 28 •

Potaje de lentejas  
Hamburgpizza con tomate a la catalana (1,3,7)  
Fruta/Postre



ELABORACIÓN PROPIA  
Todos los menús irán acompañados de pan.  
Cuando haya fruta será de temporada.  
El personal de cocina tendrá en cuenta alergias e intolerancias alimentarias y elaborará platos alternativos para dicho alumnado previa comunicación al Centro.

**COOPERATIVA DE  
ENSEÑANZA ECHEYDE**



Nota: Los números corresponden a los alérgenos que contiene el plato según el gráfico abajo indicado.



**RECOMENDACIONES PARA LA CENA:** La cena ha de complementar el resto de las ingestas del día, por lo que deberá estar compuesta por grupos de alimentos que no se hayan consumido en la comida. La cena siempre ha de ser completa pero ligera, para favorecer un descanso reparador y contribuir a la ingesta adecuada de energía. Se deberá huir de preparaciones culinarias muy calóricas (precocinados fritos, guisos grasos) y se elegirán formas de cocinado que no añadan mucha grasa: plancha, horno, etc.

#### ELABORACIÓN PROPIA

Todos los menús irán acompañados de pan.

Cuando haya fruta será de temporada.

El personal de cocina tendrá en cuenta alergias e intolerancias alimentarias y elaborará platos alternativos para dicho alumnado previa comunicación al Centro.

